

## SOCIETA AGRICOLA GROSJEAN VINS SS

**53,25\$**

\* Prix de détail suggéré

### Torrette Superieur Vigne Rovettaz 2022

 Biologique

	Code produit	15201471
	Prix licencié	46.31\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominaz.Orig. Protatta (DOP)
	Région	Vallée d'Aoste
	Appellation	Valle d'Aosta ou Vallée d'Aoste
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Petit rouge 75 %
	Cépage(s)	Cornalin 10 %
	Cépage(s)	Fumin 10 %
	Cépage(s)	Autre(s) Cépage(s) 5 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Cultiver le paysage avec la même cure et la même affection pour ce qui est le plus cher. La vigne comme pierre angulaire de notre action sur le "terroir" et la coupe de vin comme sublimation de l'Œuvre.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Ses parfums intense rappellent les fruits de bois mure avec des senteurs florales douces de violettes et d'églantier suivi des épices doux.

En bouche son trousseau fruité s'intensifie avec la minéralité, sa légèreté en acidité qui se fond avec les tannins.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Grappes éraflées, macération pendant 12/15 jours en faisant remontage à une température de 28-30 C°. En foudre de 3000 litri, 6/12 mois en bouteille. Ses parfums intense rappellent les fruits de bois mure avec des senteurs florales douces de violettes et d'églantier suivi des épices doux.

En bouche son trousseau fruité s'intensifie avec la minéralité, sa légèreté en acidité qui se fond avec les tannins.

**NICOLAS TREILHOU**  
ÉLABORATEUR DU PRODUIT  
Directeur des Ventes -  
Montréal

**ALPHONSE LEPAGE**  
(418) 580-6762  
Québec, Saguenay,  
Bas-Saint-Laurent,  
Côtes-Nord

**ALAIN PROVOST**  
(514) 882-8667  
Rive-Sud, Lanaudière,  
Mauricie

**GUY BOURBONNIÈRE**  
(819) 421-1482  
Laval, Laurentides,  
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

**SOPHIE-ANNE GOYETTE**  
(438) 822-7199  
Rive Sud, Estrie

www.divinparadis.com  
184 A de Normandie suite 200  
Boucherville, QC J4B 5S7  
(450) 463-1020



Travail du sol en sous-rangée 3 fois par an, hersage et semis d'engrais à long terme. Apport de fumier bovin tous les 5/6 ans. Gestion des maladies cryptogamiques selon la méthodologie de l'agriculture biologique, en utilisant exclusivement du cuivre et du soufre. Grappes éraflées, macération pendant 12/15 jours en faisant remontage à une température de 28-30 C°. En foudre de 3000 litri, 6/12 mois en bouteille.



**NICOLAS TREILHOU**  
(514) 668-6989  
Directeur des Ventes -  
Montréal

**ALPHONSE LEPAGE**  
(418) 580-6762  
Québec, Saguenay,  
Bas-Saint-Laurent,  
Côtes-Nord

**ALAIN PROVOST**  
(514) 882-8667  
Rive-Sud, Lanaudière,  
Mauricie

**GUY BOURBONNIÈRE**  
(819) 421-1482  
Laval, Laurentides,  
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

**SOPHIE-ANNE GOYETTE**  
(438) 822-7199  
Rive Sud, Estrie